

petit jean

Grignotages

Jambon « Cul noir » du val de Villé / Beurre au piment d'Espelette	26
Houmous de panais / Focaccia moelleuse	14
Boite de caviar Oscière (30g) / Bibalaskas / Focaccia moelleuse	85

Entrées

Foie gras de canard / Pickles de légumes	22
Os à Moelle / Tartare de veau / Jus d'un osso bucco	22
Poireaux vinaigrette / Huitres / Noix de pécan	17
Velouté de Cèpes / Chataignes crémeuses / Foie gras	18

Plats

Cabillaud cuit nacré / Cerfeuil tubéreux / Crème de parmesan	31
Aiguillette de truite saumonée / Beurre blanc / Huile d'aneth / Oeufs de truite	28
Tartare de boeuf / Caviar de France / Pommes grenaille	39
Jarret de veau confit 72 heures / Chanterelles / Jus crémé	29

Desserts & Suggestions de nos Sommeliers

Assiette de fromages affinés dans notre épicerie / Pâte de coing / Mesclun aux herbes	14
Verre de Mâcon Cruzille 'Pierres Rouge' Château de Messey 2019	10
Babarmagnac / Café / Orange	14
Verre d'Armagnac Aurensan « le carré des fantômes » (2cl)	5
Chocolat grand cru / Noix de pécan / Passion	12
Verre d'Amaretto Brun Adriatico (4cl)	8
Pommes confites comme une Tatin / Crème de marrons	11
Verre de Calvados Drouin « sélection » (2cl)	4

Pour terminer votre repas, n'hésitez pas à demander notre carte des cigares et digestifs

Nous portons à votre attention qu'un « droit de couvert » de 10 euros vous sera facturé si vous ne commandez pas au moins un plat principal par convive

petit jean

For the aperitif

« Cul noir » Ham from Villé valley / Espelette chilli pepper butter	26
Parsnip hummus / Soft focaccia	14
Osciètra caviar box (30g) / Bibalaskas / Soft focaccia	85

Starters

Duck Foie gras / Pickles of vegetables	22
Marrow Bone / Veal tartar / Osso bucco Juice	22
Leeks vinaigrette / Oysters / Cashew nuts	17
Porcini mushroom soup / Creamy chessnuts / Foie gras	18

Mains

Pearly cooked Cod / Root chervil / Parmesan cheese cream	31
Salmon trout aiguillette / Dill oil / Trout eggs	28
Beef tartar / Caviar from France / Potatoes	39
Shank of veal / Chanterelles / Creamy veal juice	29

Desserts & Suggestions from our Sommeliers

The assortment of cheeses from our grocery store / Quince paste / Mesclun	14
Glass of Mâcon Cruzille 'Pierres Rouge' Château de Messey 2019	10
Babarmagnac / Coffee / Orange	14
Glass of Armagnac Aurensan « le carré des fantômes » (2cl)	5
Chocolate « grand cru » / Pecan nuts / Passion fruit	12
Glass of brown Amaretto Adriatico (4cl)	8
Candied apples like a Tatin / Chessnut cream	11
Glass of Calvados Drouin « selection » (2cl)	4

To finish your meal, don't hesitate to ask for our cigar and liqueur menu

We bring to your attention that a "right of cutlery" of 10 euros will be charged if you do not order at least one main course per guest